



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

LORLU PİRAMİT PASTA

1/2 kg lor peyniri
2 adet muz
1 paket vanilya
1/2 paket eritilip soğutulmuş margarin
1 su bardağı pudra şekeri

Lorla pudra şekerini rondoya at. Vanilyayı ekle. Eritilip soğutulmuş margarini de ekleyip krema kıvamına gelinceye kadar rondoda karıştır. Bir folyo veya nylon poşet üzerine 7 adet bisküviyi önce süte batır sonra alta uzunlamasına diz.3 adet bisküviyi de yine süte batırarak enlemesimne yanlara koy. Aralara krema sürerek en az 2-3 kat bisküvi olacak şekilde dizmeye devam et. (Yani ilk sırada 21 adet bisküvi olacak bunlardan en az 2-3 sıra kadar olacak) Ortaya muzları yerleştir. Piramit şekli vererek kapat. Üzerine kalan kremayı bolca sür. Bir gece buzdolabında dinlendir. Sonra üzerinden poşetini sıyırarak dilim dilim kes ve servis yap.